

《小小奶酪蛋糕食谱书》

图书基本信息

书名：《小小奶酪蛋糕食谱书》

13位ISBN编号：9787538173222

10位ISBN编号：7538173226

出版时间：2012-2

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：黑川愉子

页数：95

译者：谭颖文

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《小小奶酪蛋糕食谱书》

内容概要

《小小奶酪蛋糕食谱书》里的每一种奶酪蛋糕，都可以直接当作餐厅或咖啡馆的正规甜点，跟著作者的教学一步步操作，你会发现蛋糕的制作过程其实既轻松又容易，不需要顶级的烘焙器材，也不用昂贵的制作材料，将蛋糕烤成12公分大小的尺寸，不但配合现代人追求轻食的习惯，而且也不用再担心保存的问题。《小小奶酪蛋糕食谱书》内容包括原味奶酪蛋糕；草莓奶酪蛋糕；焦糖奶酪蛋糕；红茶奶酪蛋糕；南瓜奶酪蛋糕；生奶酪蛋糕等。

《小小奶酪蛋糕食谱书》

作者简介

作者是知名的奶酪达人，并编写过过不烘焙类作品，在日本拥有广泛的读者群。

书籍目录

第一章 小小的、圆圆的家庭手工奶酪蛋糕

- 10 原味奶酪蛋糕No.1
- 12 草莓奶酪蛋糕
- 14 原味奶酪蛋糕No.2
- 16 焦糖奶酪蛋糕
- 18 抹茶卡门贝尔奶酪蛋糕
- 20 传统奶酪蛋糕+纽约奶酪蛋糕
- 22 红茶奶酪蛋糕
- 24 南瓜奶酪蛋糕
- 26 草莓牛奶奶酪蛋糕
- 28 歌鲁拱索拉坚果奶酪蛋糕
- 30 舒芙蕾奶酪蛋糕
- 32 椰奶芝麻舒芙蕾奶酪蛋糕
- 34 生奶酪蛋糕
- 36 黑糖大理石生奶酪蛋糕
- 38 奶酪包装纸的呢喃细语

第二章 烤成方形，摆在咖啡杯旁的奶酪蛋糕

- 44 奶酪蛋糕棒
- 46 印度奶茶奶酪蛋糕棒
- 48 巧克力薄荷奶酪蛋糕棒
- 50 干燥水果核桃奶酪蛋糕棒
- 52 覆盆子生奶酪蛋糕块
- 54 红豆生奶酪蛋糕块
- 56 杏仁奶酪双层蛋糕块
- 58 可可糖霜奶酪蛋糕块
- 60 豆浆奶酪蛋糕
- 62 苹果奶酥奶酪蛋糕
- 64 地瓜奶酪蛋糕
- 66 红茶苹果奶酪磅蛋糕
- 68 香蕉焦糖奶酪磅蛋糕
- 70 杯装提拉米苏
- 72 白巧克力豆浆生奶酪蛋糕

第三章 满溢美味，用奶酪做的小小点心

- 76 奶酪奶油夹心酥饼
- 78 奶酪布丁
- 80 奶酪巧克力碎片饼干
- 82 可可奶酪挞
- 84 茅屋奶酪戚风蛋糕
- 86 小小奶酪奶油派
- 88 关于材料二三事
- 90 开始动手做之前
- 92 以直径18cm的圆形烤模做蛋糕所需的分量与时间

章节摘录

版权页：插图：焦糖奶酪蛋糕 材料（底部直径12cm的圆形烤模1个）奶油奶酪160g 砂糖30g 鸡蛋1个 蛋黄1个 鲜奶油2大匙 低筋面粉 12/3大匙 朗姆酒1小匙 [焦糖奶油] 砂糖35g 水1小匙 热开水1大匙 鲜奶油3大匙 事前准备 将奶油奶酪和鸡蛋放置室温回暖备用。将烤模涂上奶油（不在分量计算内），再将烤箱纸铺在底部和四周。以180 预热烤箱。做法 1 首先制作焦糖奶油，将砂糖和水加进小锅里煮，煮成烧焦的茶褐色时立刻熄火，然后加入热开水搅拌（注意别被溅到，以免烫伤，见图a）。接着加入鲜奶油，并用橡皮刮刀搅拌，之后再倒进耐热容器中静置冷却。2 将奶油奶酪放进盆里，用橡皮刮刀搅拌至滑顺后，加入砂糖，用打蛋器搅拌均匀，整体呈软绵状后依序加入蛋黄、鸡蛋、1的焦糖奶油、鲜奶油、朗姆酒、低筋面粉（洒进去）一同搅拌。每加入一样东西后，都必须搅拌均匀。3 将2倒入烤模里，并轻轻在桌上敲2~3下，让底部紧实，再将表面抹平，然后放入预热至180 的烤箱里烤15分钟后，转为170 继续烤30分钟。之后就可以从烤模中拿出来静置冷却（放进冰箱里冷藏一晚，会更美味）。

《小小奶酪蛋糕食谱书》

编辑推荐

12平方厘米，圆形/四角形/棒状.....36种美味的小小手工点心

《小小奶酪蛋糕食谱书》

精彩短评

- 1、很日风的一本小书，里面是翻译过来的方子，不多，但是很精致。
- 2、很喜欢里面的小小蛋糕，挺容易操作的！
- 3、书上的图很美
- 4、书中介绍的小乳酪蛋糕有让我想马上动手做的冲动，很喜欢
- 5、芝士控必备！
- 6、制作步骤很细,对提高烘焙水平有帮助
- 7、只能当食谱，拍摄的相片暗暗黑黑的。
- 8、虽然过程有点简单，图片也没有很多，但是实际操作起来也很简单，就是不同配方组合的芝士蛋糕，操作性不是很难，就是里面有些材料比较难买到。
- 9、虽是日本作家写的，但食材绝大多数都是网上烘焙店里能买到的，而且用料精少适合随做随吃。我爱不释手连夜通读次日补充原材料，准备下班照方制作
- 10、非常实用的小日本书！做给宝宝吃很合适啊！
- 11、乳酪蛋糕好做又好吃 满分！！！
- 12、很喜欢那个奶酪蛋糕，所以就理所当然的买了这本书，曾经想试试自己做一个。发觉没有那个才，只能看着书本发呆，自己以为那个做法什么的比较的复杂，哎。。。只能乖乖从店里买吧，真的不容易做啊。。。
- 13、喜欢买一些烘焙书来看，觉得漂亮好看。
- 14、帮妹妹买的烹饪书，听说内容很不错，她很喜欢。
- 15、精致的书，很有新意的食谱~就是里面的材料比较高端啊~
- 16、温暖而又经典的小蛋糕，想起儿时母亲亲手做的食物味道
- 17、要好好学习下
- 18、好看好看好看好看好看!!!
- 19、已经做过书上的两个方子，不错。
- 20、喜欢乳酪蛋糕
- 21、很好，现在还没有烤箱，待到买了烤箱就实践~
- 22、按照这本书，可以在家制作小分量的奶酪蛋糕了。就差有时间实践了。期待啊！
- 23、图光不好
- 24、虽然很小很薄但很实用，做出来的芝士蛋糕都很好吃
- 25、就是一些薄了。。。只能说15块多的东西也就这样子了。。。希望姐姐会喜欢吧。。。
- 26、内容还算比较详细的
- 27、真的漂亮好精致的说 幸亏家里这边的新华书店有一饱眼福了！
- 28、觉得编辑印刷不是很好，欠清晰，容量不是很大，只有少量的步骤图，对于初学者而言，有点难理解吧。。。
- 29、是我想买的书,画面也好看
- 30、有那么点小文艺的食谱。。还行。。
- 31、印刷精美，内容丰富，值得拥有
- 32、想不到cheese cake都有这么多味道，不同美式的日本味道
- 33、这本书还可以，买了几本日本的食谱书，跟国内的君之做了比较，可能君之写得更适合中国人吧，食材买起来比较方便。初学者的话还是推荐买君之的，把基础打好，然后想进一步提升再买日系的吧
- 34、不错的一本烘焙书。
- 35、这本书本差一点买了台版的，现在当当有了，可以省下不少银子。
- 36、这本书小小的，但是全是奶酪的做法，很全面。值得奶酪爱好者买。
- 37、质量好！非常喜欢，物超所值！
- 38、专门买了一个五寸的模具！很不错！

《小小奶酪蛋糕食谱书》

- 39、配方新颖而靠谱，虽然内容不多，但照着做挺成功的
- 40、大赞！！
- 41、给同事买的，所以不太清楚，看东西质量还不错
- 42、喜欢这种风格的书，还未实践，感觉不错的。
- 43、可以当作工具书来看
- 44、不错,很值得购买.
- 45、别看小小一本，挺适合家里做了自己吃，乳酪类的方子也挺多！
- 46、拿到手里看了，感觉未达原来的期望值,但毕竟国版的比台版便宜好多

但里面的配方相对简单，也没有特别复杂的流程，以重乳酪为主，应该好做，待做小小的乳酪蛋糕

- 47、这书一般吧，不是很喜欢
 - 48、這本書我還是很喜歡內容教我們多一點就好還有這種書我還要買
 - 49、慢慢学习，这样的书收藏着也是一种乐趣。
 - 50、终于可以做多款式的乳酪蛋糕了呵呵，欣喜
 - 51、看了这本书才发现，烘焙的书应该买外国人写的。毕竟中国人吃蛋糕的历史太短，经验也少。这本书非常好，介绍的语言简单，步骤不复杂
 - 52、喜欢奶酪的你，值得拥有。O(_)O
 - 53、图片很不错，但是很多原料比较难买到，如果找替代品的话又不是很了解。
 - 54、好，可以看
 - 55、好精致的书，小小的一本
 - 56、书是很好的，但是我买了4本书，有两本都有严重折痕，甚至纸张的破坏。。。我是对书相当爱惜的人，看了很久的书都和新的样子，结果买来的新书就这样，非常不爽。。。
 - 57、配方分量为4寸和7寸
 - 58、喜欢奶酪蛋糕的烘焙迷们可以看看，算是开阔阅读吧；不过里面的配方和做法不是很实用，照着做不是很好
 - 59、小小分量的奶酪蛋糕。喜欢
 - 60、整本书就是清新闲适的感觉 味道还可以 插图摄影感觉很好
 - 61、这本书给人的感觉是好玩，小女生一定喜欢。
 - 62、按方子做的蛋糕很好吃
 - 63、专业材料还是比较多的
 - 64、发货很快，还木有看内容
 - 65、大概翻了一下，做法描述的比較詳細，點心很精緻
 - 66、图片看起来很吸引..不过不怎么适合新手来做
 - 67、森的感觉，充满了轻量级的小情趣
 - 68、里面的配方原料都比较常见 有尝试的欲望
 - 69、有很多錯誤，不知道是翻譯問題還是原書問題
 - 70、正好促销的时候看到的这一本呢，很小巧，看封面什么的很不错
 - 71、很好！就是我没买书中的那种小模具，但书中后部分还有的大些量的方子可做，不错！
 - 72、都是常用的几种材料，做起来也很简单，不错~
 - 73、图片好看，而已。翻译的比较粗糙，甚至出现同一物料前后翻译不一致的情况，有的单品做法和图片完全对不上。
 - 74、书里面的奶酪蛋糕很漂亮 很实用 大小适合三人之家或二人世界 人多按份量增加即可
 - 75、买这本小小奶酪蛋糕，是想要小分量的食谱才买的，因为市面上做cheese cake的书，一般都是介绍大蛋糕的分量，这本正合适需要。38-41页还介绍了不同奶酪的口味，不过有些奶酪可能比较难买到，先找容易找的材料试做起来吧！
- 这书比较薄，只有96页，而且是非常规的开本。92-95页有18cm直径的蛋糕食谱，“为了还想多吃一点的你”，够贴心！！
- 最后想说一下送书很慢，16号订的时候说明天就能到，但天天查物流都说在路上，害得我天天赶回家等，4本19号到的，有一本还在路上呢？希望能改善！

《小小奶酪蛋糕食谱书》

- 76、照着做过几款，都很成功
- 77、按照配方做了，纽约芝士很不错啊~！
- 78、书中的量比较小，适合家庭制作，照着做了两款，味道都不错，非常喜欢的一本。
- 79、这也是我烘焙课老师推荐的，喜欢乳酪蛋糕的人一定要收一本哈
- 80、纸张什么一般，但是内容还不错
- 81、喜爱烘焙，喜爱烘焙书
- 82、可以这么说，内容还是不错的。
- 83、质量很好！发货快！
- 84、喜歡奶酪,所以見到這本就急急下單,收到後看看,也不錯。
- 85、照着做了两款，挺好，只是每一份的量都挺秀气
- 86、因为有本电子版地区。就想买本实体的。很好的书，小小的乳酪制作起来不会太浪费。
- 87、黑川愉子的书。一直都很喜欢奶酪，这本奶酪书很适合两三个品尝，已经试过好几款了，每款都美味，准备全部试做完。
- 88、比较喜欢日本配方，方子计量很精确。
- 89、还不错。可以传阅着看，或图书馆里借着看。不是非常非常推荐购买。
- 90、很有日式味道的一本书，制作很可爱，书里的蛋糕还没试做，看评论成功率很高哦。
- 91、印刷很好，就是步骤不全，不详细，做起来很好吃
- 92、操作性强，小小的，没事翻翻就有想做甜点的欲望
- 93、做法详细，很容易做
- 94、很不错，很有用，不过不适合初学者。
- 95、喜欢奶酪蛋糕，看了下，挺好的，值得买
- 96、小小的，可爱的
- 97、比较有情调
- 98、超赞的快递速递，当天购买，当天到货。书有点薄，里面的图片很简单，内容也很简单，还没有照都做，如果不是经常做的，我估计还是需要自己琢磨一下去了。
- 99、迷恋芝士蛋糕。。尤其日式乳酪！求推荐！！
- 100、书本很漂亮，有点薄，但里面的蛋糕都挺好
- 101、都是小模具烘烤的芝士蛋糕

《小小奶酪蛋糕食谱书》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com